



przepisy.pl

## Sałatka z chrupiących warzyw z wołowiną z chilli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- upieczony rostbef - 150 gramów
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- jogurt naturalny - 6 łyżek
- sos sweet chilli - 6 łyżek
- oliwa - 2 łyżki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- sok pomarańczowy - 0.5 szklanek
- pomidory - 3 sztuki
- papryka zielona - 0.5 sztuk
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- sałata rzymska - 0.5 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w plastry o grubości 0,5 cm. Przelóż do miseczki i wymieszaj z oliwą, słodkim sosem chilli oraz listkami kolendry.
2. Obraną marchewkę pokrój na długie, cienkie plastry. Następnie sparz je krótko we wrzącym soku pomarańczowym.
3. Pokrój warzywa: pomidory w ósemki, a papryki w paski. Sałatę porwij na mniejsze kawałki.
4. Liście sałaty, warzywa oraz mięso ułóż na talerzach.
5. W miseczce połącz sos Knorr z jogurtem oraz pokrojonym drobno szczypiorkiem. Gotowym sosem polej sałatkę i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)